

**La storia della patata raccontata attraverso due aspetti socio-economici:
come mezzo calmieratore dei salari e dei prezzi ed attraverso il suo uso
industriale, sottoforma di *chips*.**

di Franco A. Fava



Solanum tuberosum
Tavola botanica di Gaspard Bauhin (1591)

La patata: come prodotto calmieratore dei salari e dei prezzi.

La tradizione vuole che l'introduzione della patata in Inghilterra (1588) sia stata merito di Walter Raleigh. Relativamente alla diffusione della patata in Europa ed in particolare in Inghilterra, è interessante sottolineare la sua importante funzione come mezzo “calmieratore” dei salari e dei prezzi. Tale funzione regolatrice risale al periodo successivo all’emanazione delle leggi sulla recinzione delle terre in Inghilterra, tra il 1700 ed il 1810 (*Enclosures Acts*).

Sin dai tempi antichi le vaste proprietà fondiari inglesi di origine feudale, erano considerate sottoforma di “spazi aperti” (*open lands*), ove la popolazione poteva liberamente accedervi per il libero pascolo degli animali e per la raccolta della torba. Inoltre le aree definite *commons lands*, erano destinate alla popolazione dei villaggi, in virtù di antichi privilegi e di regole consuetudinarie, riconosciute dai nobili in favore degli abitanti del posto. Con la recinzione delle terre la nobiltà inglese iniziò ad orientare i propri interessi economici verso l’allevamento delle pecore, al fine di disporre della materia prima, la lana, utile per sviluppare le prime manifatture, dando così avvio alla prima rivoluzione industriale.

Le leggi sulla recinzione delle terre avevano favorito il raggruppamento delle proprietà fondiari, ingrandendole ed unificandole. Contestualmente si era avviato un progressivo disboscamento dei terreni per il recupero delle aree fertili da destinare alle coltivazioni agricole, a tutto vantaggio dei grandi proprietari terrieri (ossia i primi imprenditori agricoli). I piccoli proprietari (*yeomen*) furono le prime vittime della trasformazione economica inglese di quel tempo, in quanto furono costretti a vendere le loro terre, non avendo risorse sufficienti per recintarle e per farle rendere.

Anche i *cottagers*, senza una propria disponibilità di terra, furono penalizzati in quanto non potendo più disporre del libero accesso alle terre comuni furono costretti a cercare lavoro come manovali alle dipendenze dei nobili imprenditori manifatturieri ed agrari. Per tali motivi i *cottagers* furono costretti a lavorare come braccianti agricoli, come pastori ed in seguito come salariati nelle manifatture, oppure ancora come operai nelle grandi fabbriche delle città, dando avvio al fenomeno dell'urbanesimo. È importante sottolineare che tra il 1700 ed il 1800 in Inghilterra la produttività del lavoro agricolo aumentò del 90%, mentre la popolazione attiva in agricoltura passò dal 70% al 37%.

La recinzione delle terre permise anche un aumento della redditività delle terre messe a coltivazione, con l'introduzione di nuove tecniche agricole, generalmente definite come "sistema di Norfolk", caratterizzato dai seguenti elementi:

- l'abbandono progressivo del maggese e l'introduzione di una rotazione continua delle terre (ma anche con il riposo ciclico delle terre: il sabbatico),
- l'introduzione e l'estensione di nuove colture, come le patate,
- il miglioramento degli utensili tradizionali e l'introduzione di nuovi,
- la selezione delle sementi e dei riproduttori animali,
- l'estensione ed il miglioramento delle terre arabili (drenaggio del suolo e spargimento di concime animale,
- l'estensione dell'uso dei cavalli nei lavori agricoli.

Verso la fine del 1700, quando il processo di delimitazione delle terre giunse a compimento, il contadino inglese si ritrovò ad essere un semplice bracciante, un pastore oppure un operaio al servizio presso le manifatture tessili, senza più terra da coltivare in proprio. Questo cambiamento di *status* ebbe anche una profonda influenza nelle abitudini alimentari delle classi lavoratrici, nonché verso l'atteggiamento nei confronti del consumo della patata, come di seguito verrà argomentato.

In molti casi la nobiltà proprietaria delle grandi manifatture tessili concedeva ai pastori ed alle maestranze, per un certo periodo di anni, limitate porzioni di terreno marginali ai campi, con l'obbligo di coltivarle a patate chiedendo in cambio il concime e la prestazione di manodopera nei filatoi. In questo modo le famiglie dei dipendenti potevano contare sulla disponibilità di un cibo prodotto in casa, economico e nutriente, limitando così le rivendicazioni salariali conseguenti al crescente aumento del costo della vita.

Adam Smith era convinto che la patata poteva sostituire il grano nell'alimentazione dei poveri, in quanto un acro di terreno coltivato a patate procurava una quantità di cibo equivalente a tre acri coltivati a cereali. Nello stesso tempo Smith deplorava il fatto che i suoi compatrioti non apprezzassero un prodotto che aveva dimostrato il suo buon valore nutrizionale e l'alta resa di produttività per ettaro nella vicina Irlanda, concorrendo a debellare lo spettro della fame.

I proprietari terrieri, dediti all'utilizzo intensivo dei terreni per le coltivazioni agricole, non erano invece favorevoli alla destinazione di porzioni di terra, seppur limitate, in favore dei braccianti per la coltivazione di patate ad uso familiare, in quanto l'attività privata poteva distogliere le energie degli addetti, limitando la loro operosità nei lavori dei campi come salariati.

Nel primo caso la coltivazione della patata a livello familiare rappresentava un elemento per calmierare i salari ed i prezzi, mentre nel secondo caso la coltivazione di porzioni di terra ad uso privato poteva limitare l'operosità dei braccianti nei lavori di campagna. Ma non solo, con la diffusione della patata il grano poteva essere ammassato nei silos, grazie alla sua caratteristica di lunga conservazione - diversamente da quella della patata caratterizzata da una percentuale di umidità -, e immesso sul mercato nei momenti di grande richiesta, aumentando conseguentemente il suo valore, avviando così i primi processi di speculazione attraverso l'immissione delle scorte di grano nella borsa dei cereali nei momenti di massima quotazione.

“Nella Gran Bretagna del XVIII secolo questo tipo di situazione veniva perfettamente configurata: la classe imprenditrice voleva manodopera a buon mercato; i salari, in mancanza di qualsiasi misura protettiva, venivano determinati, nella maggior parte dei casi, dal costo di sussistenza dei lavoratori; perciò una alimentazione basata sulla patata poteva ridurre tale costo al minimo. Ecco perché gli imprenditori avevano tutto l'interesse a spingere i lavoratori a nutrirsi di patate e fu proprio quello che fecero non appena si presentò l'esigenza di aumentare i salari a causa dell'aumento del costo della vita.....Nonostante ciò, quanto vi fu penuria di grano alla fine del XVIII secolo, la patata riuscì effettivamente, senza che né gli imprenditori né i lavoratori ne fossero consapevoli, a contenere l'aumento dei salariproprio a causa del suo basso costo e del suo alto valore nutritivo” (cit. p. 408-409 Redcliffe N. Salaman).

In Inghilterra con l'introduzione del filatoio multiplo la produzione tessile si spostò lentamente da quella prevalentemente a domicilio, improntata sull'utilizzo del telaio a mano, verso quella presso le prime manifatture industriali, ove il lavoro di una persona poteva sostituire quello di sei o dieci persone, con una conseguente riduzione del costo della manodopera e l'aumento della produzione tessile. Questi cambiamenti tecnologici portarono a delle evoluzioni non soltanto nel mondo del lavoro ma anche a dei mutamenti di carattere sociale. In alcune città inglesi iniziarono a costruirsi delle grandi manifatture e i centri urbani che accoglievano queste strutture produttive iniziarono a subire un inesorabile processo di immigrazione di popolazione dalle campagne.

La prima rivoluzione industriale in Inghilterra si caratterizzò dalla presenza delle grandi manifatture in alcune aree del centro dell'Inghilterra (Midland), dall'utilizzo ferro, in sostituzione della legna per la costruzione di manufatti, e del carbone, come fonte energetica innovativa in sostituzione della forza motrice proveniente dalla caduta delle acque e di quella di origine animale. Nella prima metà del 1800 molte manifatture iniziarono a costruire i primi villaggi operai per le proprie maestranze, dotandole di alcuni servizi sociali come le scuole e i refettori.

Le case assegnate agli operai erano dotate di un giardino utilizzabile come orto. Il villaggio operaio era in buona sostanza anche uno strumento di controllo sociale e l'assegnazione dell'orto pertinenziale alla casa di abitazione, veniva incontro alle esigenze nel sostenere il reddito familiare, attraverso i prodotti dell'orto come le patate, calmierando conseguentemente le richieste di incremento salariale, per far fronte all'aumento del costo della vita.

In questo contesto la patata da un lato si pone come elemento calmieratore del costo della vita, mentre dall'altro lato valorizza il nuovo ruolo economico assunto dal grano, trattato come bene di valore di scambio, ma anche come strumento di speculazione. La diffusione della patata nel XVIII secolo superò le carenze alimentari, conseguenti all'aumento del costo del grano, evitando così le rivolte popolari dovute alla carenza di cibo a buon mercato. La patata ha assolto a molte funzioni, non ultima quella di essere stata in alcuni periodi storici un regolatore sociale, sia in termini di reddito e sia in termini di strumento per garantire la pace sociale.

La patata e l'uso industriale sottoforma di *chips*.

Nel 1853 il finanziere Cornelius Vanderbilt si lamentò con il cuoco del *Moon Lake Hotel* (Saratoga Springs, Usa) perché le patatine ordinate erano state tagliate a spicchi troppo grandi. Il cuoco George Crum reagì indispettito alle lamentele dell'avventore, tagliando nuovamente le patatine a fette sottili per friggerle e queste, a contatto con l'olio bollente, divennero croccanti. Nel 1913 le patatine furono introdotte in Inghilterra e distribuite presso la drogheria Carter, mentre nel 1920 furono commercializzate in tutto il paese dalla ditta *Smith's potato chips*.

Nella seconda metà del Novecento si svilupparono nuovi procedimenti di lavorazione, come la liofilizzazione e la surgelazione del prodotto, al fine di risolvere in gran parte il problema della conservazione del prodotto. Con la diffusione del frigorifero, nel secondo dopoguerra del '900, J.R. Simplot fu indotto a studiare un nuovo metodo per la surgelazione della patatina fritta.

“Sebbene Thomas Jefferson avesse importato negli Stati Uniti la ricetta parigina delle pommes frites nel 1802, le patatine fritte acquisirono una certa popolarità solo negli anni venti. Tradizionalmente gli americani mangiavano patate bollite, pure di patate o patate arrosto. Le patatine fritte furono diffuse dai veterani della Prima guerra mondiale che le avevano gustate in Europa e nei ristoranti drive-in che sorsero successivamente, negli anni trenta e quaranta. Le patatine fritte potevano essere servite senza coltello e forchetta ed erano facili da mangiare mentre si guidava. Ma la loro preparazione era lunga. Perciò i chimici di Simplot provarono vari modi per produrle, sperimentando una serie di infinite sconfitte e rendendosi conto che le patatine tendevano a cadere sul fondo della friggitrice e bruciavano. Un giorno (Ray) Dunlap (il capo dei chimici) entrò nell'ufficio di J.R. Simplot con un po' di patatine fritte surgelate appena riscaldate. Simplot le assaggiò, si rese conto che i problemi di produzione erano stati risolti e disse: “E' una cosa strepitosa”. (cit. p. 128-129 Eric Sclosser).

Nel 1953 Simplot iniziò a commercializzare le sue patatine fritte e nel circuito dei nuovi ristoranti Mc Donald. Il favorevole connubio tra *hamburger* e patatine fritte era già noto ai fratelli Richard e Maurice Mc Donald sin dal 1937, quando avviarono la loro attività di ristorazione ad Arcadia in California con i primi chioschi montati su carrelli per la vendita di *hot dog*, rivolti ad un pubblico frettoloso, desideroso di cibo economico e pronto al consumo, da acquistare durante le brevi pause di lavoro, oppure prima del rientro serale a casa in treno.

Successivamente i fratelli Mc Donald nel 1940 aprirono il primo ristorante a San Bernardino in California, introducendo il sistema di ristoranti *self service*, come già accadeva in alcuni punti vendita di alimentari detti Supermarket (il primo fondato nel 1916 a Memphis -Tennessee- da Clarence Saunders con il nome di Piggly Wiggly), offrendo del cibo già pronto al consumo, senza coltelli e forchette, eliminando i camerieri e con un numero ridotto di addetti in cucina per la preparazione dei cibi.

La svolta della loro azienda si ebbe nel 1955 quando Ray Kroc, fornitore di frullatori, fondò la "*Mc Donald System Inc.*" che fu poi ribattezzata *Mc Donald Corporation*, per facilitare la diffusione di quel modello di ristorazione veloce con il metodo del *franchising*. Nel 1965 Simplot giunse ad un accordo con Mc Donald per la fornitura delle patatine fritte nei loro ristoranti. Il sistema di *fast food* trovò in quella soluzione di approvvigionamento un elemento di notevole convenienza per i gestori, riducendo i costi di preparazione delle patatine, con un risultato economico e funzionale al servizio rapido.

Secondo William Hefferman, docente di sociologia rurale presso l'Università del Missouri "... *l'economia agricola americana oggi è come una clessidra. In alto ci sono circa due milioni di allevatori e agricoltori; in basso, 275 milioni di consumatori e nel piccolo canale in mezzo ci sono una decina di multinazionali che traggono profitto da ogni transazione*" (cit. p. 134 Eric Sclosser).

Sin dal 1990 la metà della produzione di patate coltivate nei paesi industrializzati è oggetto di processi di lavorazione e di conservazione, di cui la metà a sua volta viene ad oggi surgelata.

Oggi la patata nei paesi occidentali è un alimento molto diffuso nell'alimentazione, proposta nei *fast food* principalmente sottoforma di patatine fritte, servita come contorno agli *hamburger* di carne di manzo. A questo cibo, senza una grande tradizione culturale e culinaria, si associa la patata, straordinario alimento di antica origine. "*L'hamburger non è un cibo americano per adolescenti, rappresenta il primo alimento senza cultura e senza età, infatti la sua cucina non è nazionale e neppure internazionale, ma cosmopolita e si basa sulla negazione di tutte le culture culinarie preesistenti*" (Paul Ariès).

Il *merchandising* negli ultimi trent'anni si è diffuso ovunque, negli stadi e nei luoghi di spettacolo. L'indotto delle magliette, dei *gadget*, dei videogiochi si associa con l'offerta dei *fast food*: pizza, *hamburger*, patatine e *Coca Cola*. Queste mode soddisfano ampie fasce di popolazione in ogni parte del mondo, inglobate nei luoghi del divertimento, ove il consumo regna sovrano. Il sabato e la domenica diventano per molti l'occasione per la frequentazione dei mega *mall*, dotati di aria condizionata e musica in sottofondo, sintesi di un luogo d'incontro massificato, sovente vicino agli svincoli autostradali, ove il vero piacere è il consumo fine a se stesso (*enjoy*).

Conclusioni.

La patata, considerata la sua alta resa di produzione per ettaro e la sua facile coltivazione, nonostante tutto, potrebbe essere invece maggiormente diffusa nei paesi interessati da importanti problematiche alimentari, consentendo così alle popolazioni di arginare il dramma della fame, evitando loro l'esborso di risorse per gli approvvigionamenti alimentari di importazione.

Nell'anno internazionale della patata (2008) la diffusione di questo tubero potrebbe rappresentare un concreto e valido aiuto al fine di arginare il flagello della sottoalimentazione che affligge ancora milioni di uomini, liberando la patata dall'iconografia dominante della "patatina fritta" (*chips*), imposta dalle multinazionali del *fast food*, valorizzando di conseguenza la sua importante funzione assoluta nel passato in Europa come antidoto al "*mal di miseria*".

Dicembre 2008

=====

Bibliografia di approfondimento

A. Bodo Schieren, *Patate*, Milano, Rizzoli, 1990.

Franco A. Fava, *Le fabbriche della salute*, Beinasco, Rotografica editore, 2006.

Franco A. Fava, *Stato sociale e industria*, in *Storia e cultura dell'industria – il Nord Ovest dal 1850*, direttore Luciano Gallino, CSI Piemonte e Compagnia di San Paolo, 2008.

T. Maniaco, *Della patata*, in *Cucina cultura società*, atti dell'omonimo convegno tenuto a Passariano dal 15 al 18.9.1982, Shakespeare & Co, Milano

R.N. Salaman, *Storia sociale della patata*, Milano, Garzanti, 1989;

Paolo Sorcinelli, *Pane o carne, ricchezza o povertà*, Bologna, Modus Vivendi, 2001